Kolac sa jabukama, medom i cimetom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kašika**namenskog brašna
- **5 kašika**kukuruznog brašna
- **2 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**cimeta
- **2 kašike**meda
- **5** jabuka
- **3** jajeta

Priprema

U jednu posudu izmešati obe vrste brašna i prašak za pecivo, a u drugu jaja, jogurt, ulje i med. Sve mešati rucno!!

Posudu sa jajima i ostalim prilozima sipati u pasudu sa brašnom, dobro izmešati pa dodati 4 i 1/2 rendane jabuke i cimet.

Dobro izmešanu smesu sipati u modlu za proju, a ono 1/2 jabuke iseci na 12 kockica i svaki pregradak ukrasiti na sredini.

Pece se na temparaturi od 200 stepeni 30 minuta.

Savet

Kada izvadite iz rerne saekajte 10 minuta pa vadite iz modle!!